

# BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

et des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères, Horticoles et Avicoles affiliées

JOURNAL HEBDOMADAIRE paraissant le Samedi - Tirage 15.000

ADMINISTRATION : 2, Rue Scribe, Nantes (à l'angle de la Rue Boileau) — BUREAUX ouverts tous les jours, de 9 h. à midi et de 2 h. à 5 h. Pour toute la Publicité, s'adresser : PUBLICITE DE L'OUEST ET DU CENTRE, 11, Rue de la Fosse — NANTES

TELEPHONE 141.95 Chèques Postaux Nantes 6.015



**A CHARTRES, en plein cœur de la Beauce, s'est ouvert, le 1<sup>er</sup> septembre, la Foire aux Semences. Exclusivement réservée aux agriculteurs, cette Foire se clôturera le 6 octobre.**

**A LOUDEAC aura lieu, du 4 au 7 octobre, la 4<sup>e</sup> Foire-Exposition de Semences. Cette Foire, complétée par de nombreuses manifestations agricoles, attire chaque année une foule de visiteurs des divers coins de la Bretagne.**

**A FOUGÈRES (Ille-et-Vilaine) aura lieu, le samedi 5 octobre, un grand Concours-Foire de poulains. Ce Concours aura lieu chaque année à Fougères, à parcelle époque.**

**PONTIVY : Les travaux d'aménagement du nouvel hippodrome n'étant pas terminés, le Comité des Courses a décidé de suspendre la réunion du 29 septembre.**

**UNE JOURNÉE DU DINDON, son élevage et son commerce, organisée par la Compagnie des Chemins de fer d'Orléans, aura lieu à Châteauroux (Indre) le 26 octobre 1929. S'adresser à M. Poher, ingénieur du P.-O., 1, place Valhubert, Paris.**

**UNE CAISSE D'ASSURANCE, instituée par la loi de finances du 30 décembre 1928, et qui doit fonctionner à dater du 1<sup>er</sup> janvier 1930, indemnisera les agriculteurs de leurs pertes de récoltes en cas de gel, de grêle, d'inondation ou d'ouragan.**

**CONTROLE DES SEMENCES : En date du 31 août 1929, il a été créé, par la Station Centrale de l'Amélioration des plantes de grande culture, un « Service de contrôle de l'identité et de la pureté de variété des semences ». Tout agriculteur pourra demander un certificat, soit à titre de consultation ou de vérification.**

**IMPOT SUR LES TRANSPORTS : Sont exonérés d'impôt, depuis le 1<sup>er</sup> août 1929 : les bestiaux, vinaigre, vin, fromages, farines, fruits, huiles comestibles, lait, légumes, poissons, sucre, viandes, toutes denrées voyageant en grande vitesse sur les grands réseaux et réseaux secondaires.**

**NOS FABRICANTS DE SUCKE, en plein accord avec les planteurs de betteraves, émus des initiatives prises par notre délégation à Genève, protestent contre toute décision éventuelle, pouvant réduire les mesures nécessaires à la sauvegarde de notre production betteravière et sucrière.**

**AU CANADA, il y a cette année une surabondance d'œufs. Les offres dépassent les besoins et de grandes quantités sont mises en frigorifique pour l'exportation.**

**EN SUISSE : Le Conseil fédéral, pour protéger l'industrie laitière suisse, vient de relever les droits d'entrée sur le beurre de 20 à 50 fr. par 100 kilos. La France y exporte près de 200 wagons par an.**

CHEZ LE PERCEPTEUR



— Alors, vous autres percepteurs, j'aurais de vacances ?  
— Jamais... la chasse aux contribuables en retard est toujours ouverte !

## LE CIDRE A LA FERME

**Production du cidre.** — Lorsqu'on examine la production du cidre sur une période d'une dizaine d'années, on est frappé du caractère irrégulier qu'elle présente, et on constate immédiatement qu'il n'y a presque jamais de récolte moyenne, mais des années de faible récolte succédant à des années d'abondance.

Dans aucune autre culture ou industrie française, on ne constate des écarts aussi grands dans la production ; en particulier pour le vin, le rapport entre la production maximale et la production minima ne dépasse pas sensiblement 3, alors qu'il atteint 10 pour le cidre.

La production moyenne du cidre en France tend à augmenter tous les ans ; cela tient à ce que les plantations augmentent elles-mêmes d'importance et que les nombreux jeunes arbres plantés depuis les vingt ou trente dernières années ont des rendements de plus en plus grands.

La majeure partie du cidre provient de Normandie et de Bretagne. Le cidre est fabriqué pour la plus grande partie par les cultivateurs-producteurs eux-mêmes, qui se livrent à l'obtention de cidres destinés à leur alimentation personnelle, à l'approvisionnement de leur clientèle, et qui font aussi de larges provisions de petits cidres qui sont consommés à l'étranger par leur personnel pendant toute l'année. La production des petits cidres est un problème important qui se pose chaque année à l'agriculteur normand et breton, si l'on songe aux grandes quantités consommées dans les fermes.

**Situation actuelle de la production du cidre à la ferme.** — Cette situation est dans l'ensemble moins favorable qu'avant guerre, à cause de certaines conditions économiques qui se sont modifiées. Il est bien certain que les besoins en cidre sont au moins aussi grands qu'en 1913, que le marché s'est nettement élargi, que la consommation s'étend, que les prix de vente du cidre sont rémunérateurs (20 francs environ le degré d'alcool, soit 100 francs l'hectolitre à 5° actuellement), mais d'autre part, on constate, dans certains départements, des phénomènes qui tendent à gêner ou à retarder la production.

Des propriétaires de fermes plantées, à cause des prix peu élevés des baux d'avant-guerre, ont négligé pendant un certain temps d'effectuer les remplacements des arbres morts. Dans certaines situations, on affirme que les herbages nus se louent aussi cher que les herbages plantés. On a vu des fermiers ayant loué cher leurs fermes, après guerre, se plaindre amèrement que les prix de vente des pommes en nature, dans certaines années, sont notablement insuffisants pour s'assurer un revenu acceptable.

En examinant la situation pomologique dans l'ensemble, on est obligé de constater que, du fait de la conversion d'une partie des labours en herbages plantés, les propriétaires ont augmenté la surface des vergers ; mais en même temps le logement des caves des fermes est resté ce qu'il était il y a trente ans : ce qui explique la nécessité pour les producteurs de fruits d'alimenter la cidrerie industrielle, les industries de la fabrication de l'eau-de-vie de cidre et de l'alcool neutre et d'avoir recours parfois à l'exportation de fruits. Si ces débouchés n'existaient pas, la production des fruits de pressoir subirait une crise dont elle ne pourrait pas se relever.

La guerre a empêché les propriétaires des fermes plantées de moderniser les installations de brassage, qui dans l'ensemble ne répondent plus aux nécessités que réclame la science des fermentations.

De tous côtés, on se plaint du manque de main-d'œuvre, spécialisée ou non, si bien qu'on confie souvent la fabrication du cidre au premier ouvrier venu, qui n'a aucune idée de l'importance des travaux qu'il accom-

plit, et qui ne peut se rendre compte s'il opère bien ou mal.

Alors que le vigneron fabrique lui-même son vin, opère lui-même les soutirages nécessaires, donne les soins vigilants à la futaie, trop rares sont les propriétaires-récoltants qui dirigent personnellement tous les travaux du brassage des pommes, ce qui conduit à la fabrication de cidres de faible durée de conservation.

La fabrication du cidre à la ferme demande un ententeur sérieux et continu des tonneaux ; or, on manque de plus en plus d'ouvriers capables de conserver la futaie en bon état.

D'autres causes encore paralysent la production du cidre à la ferme. Le manque de main-d'œuvre ou d'attelages rend parfois difficile le livraison en grands tonneaux, du cidre de la ferme à la ville voisine ou à la gare la plus proche ; les charrois sont coûteux et parfois difficiles.

Il faut ajouter que les tarifs de chemin de fer sont élevés et peuvent paralyser parfois les transactions, lorsqu'ils s'opèrent sur une longue distance.

Pour toutes ces raisons, on voit des fermes nombreuses se contenter de fabriquer du cidre pour l'alimentation de leur personnel, renoncer à la vente du cidre au commerce pour se livrer à cette des fruits en nature plus facile.

La vente des fruits en nature, notamment aux distilleries de pommes, supprime tous les soins de conservation des pommes à l'abri des intempéries, la mise sous abris couverts ou en greniers. Ces usines acceptent actuellement, à tort, qu'on livre des fruits à tout état de maturité, ce qui est un non sens, si bien que nombre d'agriculteurs, voyant les cours des fruits monter et craignant la baisse, fruit cueillis longtemps avant leur maturité vraie sur l'arbre, et renfermant par conséquent jusqu'à 6 % d'amidon, d'où grande perte de sucres fermentescibles.

Nous avons signalé depuis plusieurs années, dans des communications variées, le danger d'une semblable pratique qui va à l'encontre des intérêts de la distillerie et de la culture ; elle devient, à mon avis, un véritable danger. Nous avons vu livrer et travailler dans le courant d'octobre des variétés telles que Moulin-à-Vent, Noël des Champs, Bedan, Argile grise, Rousse de l'Orne, Marie Onfray, Meunier dur, etc., qui ne devraient être brassées qu'en décembre ou janvier.

Si nos agriculteurs perdent la bonne habitude de loger leurs fruits avec soin et s'ils livrent des pommes de toutes maturités sur un même wagon, ils risquent de perdre les avantages qu'ils avaient obtenus auprès du commerce et de paralyser notamment l'exportation, qui exige d'une façon absolue un conditionnement soigné de la marchandise.

Toutes les pratiques que nous venons de signaler, et d'autres telles que la production de cidres plus ou moins fermentés, fabriqués sans grands soins, vendus pour la production de l'eau-de-vie ou de l'alcool, éloignent le producteur de la fabrication du bon cidre. Elles le tentent continuellement, car elles lui permettent d'encaisser immédiatement le prix de la vente, d'obtenir des fonds qui lui permettent de se livrer à d'autres spéculations à la ferme, quitte à oublier de rendre au pomier les soins appropriés qu'il réclame pour fournir les récoltes régulières qu'on lui demande toujours plus abondantes.

G. WARCOLLIER, Ingénieur agronome, Directeur de la Station Pomologique de Caen. (A suivre.)

## Un Brin de Causette...



Plus qu'une chose est défendue, plus qu'on a envie de la faire ! C'est bête, mais c'est comme ça ; notre pauvre nature n'est point autrement faite, que celle des autres peuples, même les plus disciplinés. Il suffit de voir une pancarte : Défense de fumer, — de cracher, — d'entrer, — de chasser, — d'uriner ; défense de passer, — de doubler, — d'afficher, — de descendre avant l'arrêt complet ; défense de tout ce que vous voudrez... pour que vous aperceviez aussitôt de braves gars, bravant les rigueurs de l'interdiction, avec une joie malicieuse.

Les Américains (qui sont un peu de grands enfants) se plaisent aussi à savourer le fruit défendu et vous savez que là-bas, le fruit défendu c'est le pinard, le bon jus de raisins. Or, depuis la fameuse loi de « Prohibition » on n'a jamais tant vu, aux Etats-Unis, d'alcooliques et de saoules. Le bon vin et la bière ont été remplacés par de la mauvaise eau de vie, ou de l'alcool introduit en contrebande. Que ce soit à New-York, à Chicago, à Philadelphie, à Pittsburg, à Black-Boston, à San-Francisco, ou dans une petite ville : partout c'est du pareil au même, on distille on s'ourdine de la sève de bois, du jus de tabac ou de chaussettes usagées ! Les « salons » où l'on dégustait autrefois des vins, du champagne et des liqueurs authentiques, ont fait place aux gargottes borgnes où l'on avale des boissons plus dangereuses. Les cas de maladies et de mort, par alcoolisme, sont de plus en plus fréquents ; les arrestations itou, pour ivrogneries sont opérées en masse.

Et pourtant, foi de Maître Jeannot, le gouvernement là-bas n'y va pas avec le dos de la cuillère ! Quiconque est trouvé en possession d'une méchante bouteille de bière, ou de noah, est condamné à 5 ans de prison, à une amende pouvant aller jusqu'à 10.000 dollars et à la perte de ses droits civils ! Ren que ça, mon pauvre Ugène ! vous faites bien de ne point aller dans ces contrées — ni vous non plus, tous les amateurs de gros-plant et de muscadet !

Remarquez que l'Etat Américain ne gagne rien à cette loi. Avec la perte de l'impôt sur les boissons, elle lui coûte la bagatelle de 230 millions de dollars... ben plus que ce que le Trésor encaisse avec l'impôt sur les revenus !

Quant à la population, non seulement elle s'empoisonne, mais moralement, elle est devenue plus hypocrite, plus cachée, et les divorces se propagent un peu partout. — Hein ! ça vous fait sourire ?... Oubliez-vous que le bon vin facilite l'expansion, les tendresses et est l'ennemi des secrets entre époux ? Cette communication mutuelle, qui est l'essence des rapports affectueux, comme disait Saint-Thomas d'Aquin, n'existe réellement que dans un ménage qui sait apprécier les bons vins. N'est-ce point le bon pinard, qui nous fait savourer la bonne cuisine de notre épouse ; qui nous attache un brin à notre intérieur, qui nous égaye, nous console des petites misères ; qui balaye nos ennuis et nous fait trouver la compagnie de notre vie, plus plaisante et plus douce ?

Allons ! je m'aperçois que je chante, une fois de plus, les louanges du bon vin. Chez-nous il est permis, c'est pourquoi on n'en abuse point... Mais c'est parce qu'on parle d'interdire de nouvelles plantations de vigne, que certains fumistes voudraient en planter, là où elle ne mûrirait pas. — Ce que c'est que le fruit défendu tout d'même !

MAITRE JEANNOT.

Voir en 2<sup>e</sup> Page :

Le Rendement des variétés de Blé expérimentées à la Ferme d'Avrillé en 1929

## LA QUESTION DU BLÉ

### Une lettre du Ministre de l'Agriculture au Préfet de la Loire-Inférieure

« Le Ministre de l'Agriculture, à Monsieur le Préfet de la Loire-Inférieure,

Vous avez bien voulu appeler mon attention sur l'émotion provoquée dans les milieux agricoles, au cours des dernières semaines, par le fléchissement du prix du blé, et vous avez insisté sur le haut intérêt qui s'attache à ce que toutes mesures soient prises pour remédier à cette situation.

Il est hors de doute que la baisse du prix de cette céréale, qui se manifeste au début de chaque campagne, a pris, cette année, une certaine amplitude.

Persuadé que cet état de choses était en partie imputable à des informations de source privée, concernant l'importance de la récolte, j'ai immédiatement invité les Directeurs des Services agricoles à hâter l'exécution de l'enquête à laquelle ils procèdent chaque année, du 15 au 25 août, au moment des premiers battages. Les résultats complets de cette enquête, publiés au « Journal Officiel » des 2 et 3 septembre, montrent que ladite récolte, bien qu'excellente, oscille aux environs de 87 millions de quintaux ; elle n'exécute donc pas les besoins généraux de la France pour une campagne.

Je me plais à espérer que cette précision sera de nature à rassurer les cultivateurs et, partant, à favoriser la régularisation du marché et le retour aux prix normaux.

Les prix des blés exotiques oscillent actuellement, suivant qualités, entre 120 et 150 fr., rendus ports français, non dédouanés. Le droit étant, depuis le mois de mai dernier, de 50 fr. par quintal, il apparaît que le marché intérieur est actuellement à l'abri de toute concurrence étrangère et, sans imprévu, il est possible d'escompter un relèvement sensible des prix pratiqués actuellement (140 fr. sur le marché de Paris, 135 fr. à 135 fr. sur ceux de province). Nos producteurs, en éche-

lonnant leurs offres selon les besoins de la consommation pourront donc vraisemblablement bénéficier d'une certaine marge de hausse.

D'autre part, je fais actuellement procéder par les Services du Génie Rural, à des études sur l'organisation de silos à blé qui pourraient rendre de précieux services aux agriculteurs associés.

Mais c'est là une mesure pour l'avenir. Quant au présent, le Crédit agricole doit jouer un rôle des plus efficaces. Les nombreux cultivateurs ayant de pressants besoins d'argent, peuvent faire appel à cette institution pour obtenir les sommes dont ils ont besoin au lieu de se débarrasser hâtivement de leur récolte et d'accroître le fléchissement des cours. Toutes les Caisses régionales de crédit agricole peuvent leur assurer des prêts soit sur « Warrant », soit sur simple billet, à intérêt extrêmement réduit. La généralisation d'une pratique de cet ordre ne peut nuire à l'approvisionnement des minoteries, ni déterminer une hausse injustifiée du prix du pain.

Je vous signale, dans un autre ordre d'idées, que la Chambre de Commerce de Paris a pris la décision de suspendre, à partir du 1<sup>er</sup> septembre, les bases de liquidation, sauf pour les cinq derniers jours de chaque mois. Cette heureuse mesure, préconisée par M. le Ministre du Commerce et par moi, doit donner entière satisfaction aux différentes associations agricoles et au syndicat du commerce des blés, en procurant au Marché de cette céréale, une élasticité que l'abondance de la récolte a rendue nécessaire.

Telles sont les mesures que j'ai envisagées à ce jour, en vue de la régularisation du marché du blé. Vous pouvez être assuré que je suis très près de l'allure des cours de cette céréale et que je m'efforcerai, en toutes circonstances, de sauvegarder les intérêts des producteurs.

(Signé : ) Jean HENNESSY.

## LA MÉVENTE

### Pommes de Terre nouvelles

LA LEÇON A EN TIRER

Ainsi que nous l'avons déjà exposé, la saison d'été a été des plus mauvaises à l'exportation. Concurrentes par les produits d'Espagne, de Belgique, de Hollande, nos pommes de terre bretonnes se sont très mal vendues en Angleterre, à tel point que les prix de vente ont à peine couvert en fin de campagne les frais d'arrachage, de manutention, de transport, etc...

Devant cette situation déplorable, la Coopérative de l'Office Central a cherché des débouchés en France ; nous sommes bien obligés de reconnaître que, là encore, nos espérances ont été déçues.

Si l'on a lieu de déplorer les circonstances actuelles, il ne faut pas toutefois se contenter de gémir, et nous estimons que les cultivateurs doivent regarder la situation en face et rechercher les solutions voulues pour y remédier ; nous sommes là pour les y aider.

La concurrence rend les acheteurs difficiles.

Il faut bien se dire que la Bretagne n'est pas le seul pays producteur de pommes de terre. Non seulement l'Espagne, l'Algérie, l'Allemagne, la Belgique, la Hollande, la Pologne, sont grosses productrices, mais encore le Midi de la France, la Vallée du Rhône, la Baniue de Paris disposent de quantités considérables et nous font une redoutable concurrence.

Devant l'abondance des offres, les acheteurs deviennent de plus en plus difficiles, et il est normal que parmi tous les lots de marchandises qui leur sont offerts ils fassent leur choix. Ils ne tiennent pas seulement compte de la qualité, mais font attention à l'homogénéité que suppose le triage ; et leur préférence va aux produits bien présentés, propres, sains, parfaitement emballés. La clientèle ira de préférence à qui présentera le mieux la marchandise.

Apportons-nous assez de soins à la présentation ?

Il faut avoir le courage de reconnaître que nos pommes de terre sont

## UNE JOLIE VACHE NORMANDE



« Naïade », vache normande inscrite au Herd-Book, beau type de la race, à la fois beurrière et productrice de viande. Cliché Agriculture Nouvelle.



MARCHE DE LA VILLETTE Du lundi 16 Septembre

Table with columns: ANIMAUX, Cours Officiels du kilo, viande nette, Prix Approximatifs du kilo, viande nette. Rows include Bœufs, Vaches, Taureaux, Veaux, Moutons, Porcs.

LA POLITIQUE DU BLÉ

Le Blé Américain est-il supérieur au Blé Français ?

L'appel courageux de M. Rémond, président de l'Association Générale des Producteurs de Blé, l'article « Le Marché du Blé », paru dans le journal « Le Blé, le Vin, des 4 et 11 août, ont mis en lumière, chiffres à l'appui, un point capital qui devrait retenir l'attention de tous les Français.

Depuis mai dernier, il s'est produit : une hausse de 22,50, soit 20 %, sur les blés américains Manitoba n° 4 ; une hausse de 18,80, soit 15 %, sur les blés argentins ; une baisse de 14 francs, soit 10 %, sur les blés français.

Le marché de Paris, le 23 août, les prix suivants au quintal : blés américains (Manitoba n° 4), douane payée, 206,55 ; blés argentins, douane payée, 185,70 ; blés français, 140 à 141 francs.

Ces éléments sembleraient préciser que le blé français est d'une qualité inférieure à celle des blés américains et argentins.

En conséquence, le blé servant surtout à la fabrication du pain, le blé français semblerait ne pouvoir donner que des farines ayant une valeur alimentaire inférieure à celle obtenue avec le blé d'importation.

Est-ce exact ? Nous précisons tout de suite notre opinion en indiquant qu'à notre avis c'est absolument inexact.

En effet : Quelles sont les qualités que doit présenter un bon pain ?

- 1° Être du plus haut pouvoir alimentaire ; 2° Être au maximum hygiénique ; 3° Avoir bon goût ; 4° Avoir belle apparence.

Ces qualités sont, à notre avis, classées par ordre d'importance et n'ayant pas, en cette délicate matière des connaissances suffisantes, nous tenons nos éléments d'études fort remarquables, parvenus sous la signature de savants, de docteurs et d'économistes distingués.

Le fameux pain blanc que nous mangeons, quelle que soit la provenance de la farine qui le constitue, a un pouvoir alimentaire très diminué par suite de l'exclusion de la farine des éléments nutritifs principaux (matières grasses, minérales, phosphates de chaux) et une valeur hygiénique réduite au minimum.

On ne peut donc parler en faveur du blé américain ou du blé français d'avantages au point de vue alimentaire ou hygiénique, puisque actuellement ces points si importants d'intérêt pas le consommateur, mais les intérêts de sa santé, exigent du pain blanc.

Quelles sont donc les valeurs comparées au point de vue des éléments restant à considérer : goût et apparence du pain blanc fabriqué avec du blé américain ou du blé français.

Des goûts et des couleurs, a-t-on dit, il ne faut pas discuter. C'est très juste et nous ne discuterons pas ces points-là par des arguments.

Nous nous bornerons à proposer une petite expérience qui, nous semble-t-il, pourrait mettre tout le monde d'accord.

Expérience. — Prendre dix sacs du meilleur blé américain et dix sacs du meilleur blé français — les faire moudre par le même moulin, de la même manière, et recueillir la farine dans des sacs spécialement marqués.

Remettre ces sacs de farine à un boulanger qui en fabriquera des pains avec un seul égal.

Présenter ces pains qui seraient marqués d'un signe conventionnel aux dégustateurs et leur demander leur avis.

Bien malins, croyons-nous, seraient ceux qui apprécierait la différence. N'étant pas spécialistes en matière de blé, nous ne voyons pas de moyens plus techniques, mais il est certain que des génétistes pourraient prouver que les blés du Lauragais, du Gers ou d'autres lieux de notre région, par exemple, ne

sont inférieurs en aucun point aux fameux blés « de force » américains.

Nous serions d'ailleurs heureux que les partisans du blé américain nous définissent ce terme « de force ». Il ne saurait en tout cas concerner la valeur alimentaire capitale du pain puisqu'on lui retire soigneusement tous les éléments de cette « force ».

Ce terme signifie-t-il que les blés américains sont plus riches en gluten que les blés français ?

Pourquoi alors a-t-on importé des blés allemands qui en sont plus pauvres ? Une discussion complète et loyale de la valeur des blés américains et français s'impose et d'urgence.

Il ne faut pas que l'énorme stock des blés étrangers, constitué sans raison valable, sans besoin, pèse sur notre marché et serve à certains en tirant partie des arguments supplémentaires d'une bonne récolte en France à inciter les cultivateurs français à vendre sans délai et à bas prix la récolte qu'ils viennent de dépecer.

Le sacrifice injustifié des agriculteurs français ne serait pas baisser le prix du pain.

Il les priverait simplement d'un juste bénéfice qui compenserait au moins les faibles résultats des années passées, en tenant compte qu'une récolte de blé aussi favorable que celle de cette année ne se produit guère que chaque cinq ou six ans.

Des personnalités au courant nous ont confirmé dans notre opinion que la baisse actuelle du blé est spéculative et injustifiée. La récolte mondiale s'annonce nettement déficitaire. Le déficit de récolte au Canada est prévu déjà comme sérieux et celui de l'Argentine probablement encore plus considérable.

On a pu lire dans « La Journée Industrielle » du 20 août dernier :

« Les évaluations de la récolte mondiale en 1929 sont nettement inférieures à celles de 1928. D'après le « Corn Trade News », cité par le « Bulletin des Hautes » du 17 août, la récolte mondiale serait évaluée à 900 millions de quintaux en 1929 contre 1.038 en 1928 ».

Ces chiffres font donc prévoir pour cette année un déficit de 138 millions de quintaux.

Malgré leur importance, les stocks actuels ne pourront donc servir qu'à combler en partie le déficit de la récolte mondiale de cette année.

Il serait vraiment regrettable que ces éléments ne servent pas à nos agriculteurs et soient utilisés, lorsqu'ils auront vendu presque tout leur grain, pour satisfaire une hausse que ne leur sera rien profitable et dont le consommateur français ne bénéficiera pas.

D'ailleurs, sans parler de l'échelle du prix du pain et d'une économie de 5 à 10 % sur le pain indifféremment gaspillé généralement par le consommateur, on pourrait par d'autres moyens, tout en permettant au blé français de se vendre au moins 190 à 185 francs le quintal, donner au blé français un pain meilleur à un prix inférieur au prix actuel.

Pour conclure, après cette digression sur le pain, dont nous nous excusons, nous dirons qu'il n'y aurait pas d'inconvénient à ce que le blé français se vende le prix qu'il vaut, mais qu'en tout cas, il serait, comme le dit si bien M. Rémond, « absurde, illogique et dangereux » que l'on paye aux étrangers le blé plus cher qu'ils n'en ont de notre blé français et sans profit pour le consommateur.

Notre terre de France a toujours produit des blés de haute qualité, qui ont fait pendant des siècles le gloire de notre pain français, et non seulement nous ne devons pas admettre que l'on vienne nous dire que sans les Américains nous ne mangerions pas de bon pain, mais encore nous ne devons pas accepter qu'on nous fasse payer chaque année, milliards qu'il est du plus impérieux des devoirs de conserver à notre agriculture française, au grand profit des consommateurs français de pain, du Commerce et de l'Industrie française et de notre balance commerciale.

G. et A. AMOUREUX.



le cheval

POUR LES ELEVEURS DE CHEVAUX DE DEMI-SANG

Nous disons dans le dernier rapport de l'Inspecteur Général, Directeur des Haras :

« A part les races de trait, pour lesquelles la sélection est le mode de reproduction le plus rationnel, toutes celles qui, aux différentes époques, ont été amenées ou maintenues au niveau des exigences de la civilisation, ont plus ou moins participé au croisement avec le sang pur, améliorateur incomparable quand il donne dans les conditions favorables de milieu, de conformation et d'affinité des races entre elles, une grande partie des attributs qui lui appartiennent en propre : la trempe, la densité des tissus, l'influx nerveux, la résistance, la distinction générale et la belle orientation des levriers.

Mais le croisement direct est chose assez délicate pour n'être employé qu'à bon escient. N'oublions pas, en effet, qu'un produit issu de cette formule n'a de réelle valeur que s'il est vraiment réussi ; dans la négative, tout débouché rémunérateur lui est interdit. Aussi ne saurait-on trop recommander aux éleveurs de n'y consacrer que leurs meilleures juments.

Des poulainiers larges, profonds, bien reliés et étendus conviennent spécialement à l'étaion pur et permettent d'en attendre un produit dont la conformation sera à l'abri des heurts trop souvent redoutés en pareil cas. Des mères ainsi établies offrent un degré d'amélioration suffisant pour ne pas se montrer trop distantes du Sire qui leur est destiné et c'est bien ainsi qu'il importe de les choisir car on ne saurait brûler impunément une étape dans l'appréhension dont il s'agit. D'autre part le régime et l'élevage doivent s'améliorer pour des produits que leur conception aura rendu plus exigeants, produits qui se recommanderont de l'ampleur maxima de leur race ainsi croisée sous peine de faillir à leur mission et de se contondre par leur allègement général avec le cheval de pur-sang dont ils ne seraient d'ailleurs qu'une simple imitation sans rendre les mêmes services... et plus loin : « Enfin le croisement employé comme élément constitutif de reproduction dans une race de demi-sang est une opération plutôt passagère, parfois périodique qui, le moment venu, doit céder la place au méissage pour s'achever progressivement vers la sélection, mode idéal de reproduction de tout groupe arrivé au perfectionnement et cela, sans que soit négligé,

Responsabilité du Maréchal-Ferrant

Le maréchal-ferrant est responsable, en vertu de l'article 1385 du Code civil, de tous les accidents causés par les chevaux qui lui sont confiés en vue du ferrage ; cette solution, autrefois discutée, est maintenant certaine, depuis deux arrêts de la Cour de cassation des 3 décembre 1872 et 10 novembre 1924.

Un Jugement Intéressant

La Cour d'appel de Lyon vient de rendre un jugement très intéressant : Un fermier des environs de Trammoyes (Ain), avait acheté près de Bourg, une jument sans tare ni défauts, mais le marché avait été conclu le soir, il n'avait pu vérifier l'état de l'animal qui devait rester quelques jours à l'embouche. A cause du mauvais temps, le marchand pressa l'acheteur de prendre possession de la bête. Alors l'agriculteur s'aperçut qu'elle toussait. Le vendeur opposa à sa réclamation que le délai de neuf jours prévu par la loi était expiré depuis la vente.

L'acheteur fit immédiatement procéder à une expertise judiciaire qui reconnut l'animal atteint de « corvaise chronique », vice rédhibitoire, en même temps qu'il assignait le vendeur en nullité de vente.

Le tribunal de Bourg déclara la réclamation tardive et donna raison au marchand.

La Cour d'appel de Lyon a décidé que si, en cette matière, le délai est court pour éviter les fraudes et aléas de pareils marchés, il ne doit, en tout cas, partir que de la mise en possession réelle par l'acheteur ou d'une mise en demeure. Or, en l'espèce, si le délai était expiré depuis la vente, il ne l'était pas depuis la prise de possession. En conséquence la vente a été annulée et le marchand obligé de reprendre l'animal et de payer les frais de fourrière ainsi que ceux du procès.

Règlement des Factures

Nous invitons nos agents ainsi que nos adhérents à régler les factures qu'ils peuvent avoir en retard, car il nous est impossible, dans certains cas, de maintenir les conditions particulières que nous offrons pour les paiements comptant, si les règlements ne sont pas effectués dans les délais prévus.

D'autre part, cela nous oblige à faire des emprunts pour lesquels nous sommes tenus de payer de gros intérêts.

Que les uns et les autres se servent davantage des Caisses de crédit, rurales ou régionales qui ont été instituées dans le but d'aider les cultivateurs momentanément gênés.

Advertisement for 'FERRURES SPICER' featuring an image of a shoe and text: 'NE FERREZ PLUS... VOS SABOTS ET GALOCHES avec des clous qui ne tiennent pas dans le bois et que vous semez sur les routes, qui crevent les pneus et blessent les animaux. EMPLOYEZ LES FERRURES SPICER EN ACIER CANNELÉ, solides, légères et non glissantes, elles économisent 10 fois ce qu'elles coûtent. EN VENTE : chez les quincailliers et sabotiers, en toutes pointures, pour semelles bout pointu ou rond.'

NOS MERCURIALES

Nantes, le 20 septembre

Grains et Farines

Table listing prices for various grains and flours: Blé en disponible, Avoines grises ou noires, Avoines bigarrées nouv., Sarrasin, Orge indigène, Son, Seigle, Maïs Indo-Chine, Maroc, Maïs Plata.

Fourrages

Table listing prices for forage: Paille de blé pressée, Paille d'orge pressée, Paille d'avoine pressée, Foin nouveau 190 à 225 les 500 kilos suivant qualité et région.

Pommes à Cidre

Table listing prices for apples: 290 à 300 fr. les 1.000 kilos, suivant région et qualité.

Légumes et Primeurs

Table listing prices for vegetables and produce: Aubergines, Artichauts, Betteraves cuites, Carottes, Céleri rave, Céleri blanc, Choux pommes, Choux-fleurs, Concombres, Cresson, Chicorées, Escaroles, Epinards, Haricots verts, Laitues, Melons, Navets, Oseille, Oignons, Pommes div., Pois, Scorsonères, Tomates.

Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie Cours du 13 septembre

BŒUFS. — Vendus, 4 ; le 1/2 kl., par quartier : devant, 3,50 ; derrière, 6,50.

VEAUX. — Vendus, 409 ; le kl., tre qual., 8 à 9 ; 2e qual., 6 à 7.

MOUTONS. — Vendus, 265 ; le kl. : 8,50 à 9,50.

MARCHE AUX VEAUX Syndicat des Eleveurs Cours : le plus haut, 4,75 ; cours le plus bas, 3,50 ; moyen, 4,20.

Cours des Vins RECOLTE 1929 Pour le Muscadet : 500 à 600 fr. par et à l'anche. — Gros Plant : 225 à 300 fr. la barrique.

ACHETEZ - VOS BOUCHONS - ARTICLES DE BAVE TONNELLERIE ET VITICULTURE chez Emile Bouliery 7, Quai Brancas (près la Poste) - NANTES Téléphone 123.91 - R. G. Nantes 12.279

Bâches

Une bonne bâche est la meilleure assurance contre la pluie ! Double couture, coins renforcés, œillets cuivre tous les mètres, 1,50 de corde à chaque coin, ou cordes à coulisse sur les largeurs, au choix du preneur. Marques comprises, marchandise départ gare Paris.

Pour le mètre carré confectionné : Lin : Lin et Jute vert gras... 14 55 — Pur Lin, vert enduit... 16 65 Chanvre : N° 1 vert gras ou cachou... 17 25 — N° 2 vert gras... 18 55 — N° 3 gras, cachou ou enduit... 19 70 — N° 4 vert gras... 21 40 Coton : N° 1 vert enduit... 17 25 — N° 2 gras, enduit ou cachou... 19 65 — N° 3 vert gras... 21 75 Passer les commandes au Syndicat Central.

COFFRES-FORTS BAUCHE

93, rue de Richelieu - PARIS Agent : 21, Place de Bretagne, NANTES CATALOGUE FRANCO

Offres et Demandes

Offres 48. — A vendre 1/2 muids et barriques neufs et d'occasion, chène et châtaigner. S'adresser à M. Charon-Janin, 45, quai Malakoff, Nantes.

175. — A vendre, plants des meilleures variétés d'Hybrides sélectionnés, blancs et rouges, production des vignobles et pépinières du propriétaire, authentifié garanti. Catalogue franco. Prix de gros.

S'adresser à M. Terrien, la Blanchetière, La Chapelle-Basse-Mer.

180. — On offre plants de vignes greffés, racinés, Pinot, Muscadet, et Hybrides divers, numéros connus et appréciés. — Producteurs directs, Bertille Seyve 450, Othello et Noah. S'adresser à M. Auguste Meneux, viticulteur au Guineau, la Chapelle-Basse-Mer, qui engage les vignerons à visiter ses pépinières.

181. — A vendre un manège à cheval avec arbre de transmission permettant la mise en marche d'un autre instrument. Bon état, 400 francs.

182. — A louer pour le 1er Novembre prochain, une petite bordière, comprenant maison d'habitation, écurie, remise, bon jardin, vignes et un hectare de terres, à 6 kilomètres de Nantes.

183. — A louer pour le 1er Septembre 1930, une bordière de 7 hectares située commune de Saint-Herblain.

184. — A vendre près la gare de Port-Saint-Père, Saint-Mars-de-Coutais, une bordière de 10 hectares prés, marais, terres et vignes, bons bâtiments et une grande maison portant plancher et un autre bâtiment pouvant convenir à commercant.

185. — A prendre de suite, bonne petite ferme de 10 hectares près de Guérande. S'adresser à M. Simon, huissier à Guérande.

186. — A vendre, deux pressoirs long fut en parfait état ; 1 vis de pressoir et diverses pièces de bois. S'adresser à M. Maurice Garnier, le Frêne-Rond, Vertou.

187. — A vendre beaux plants de vignes greffés et producteurs directs recommandés, authenticité et sélection garanties. S'adresser à M. E. Girault, viticulteur-pépiniériste, domaine de la Ronde, à Jannay-Clan (Vierze).

LEUILLETON DU « SYNDICAT DES AGRICULTEURS » 18

MARTHE VERDIER

par Charles WALLUT

En outre, nos provisions s'épuisaient, l'absence d'eau se faisait cruellement sentir. Là du moins nous avions la chance de rencontrer des sources et du gibier.

Avec la peau des viscaches, Mina m'avait fabriqué deux espèces de jambières qui me montaient jusque au-dessus du genou et me garantissaient des cruelles atteintes des plantes épineuses.

Du reste, d'heure en heure je m'aiguerrissais. Les faiblesses, les défaillances des jours passés, ne m'y pensais plus. Les forces me étaient revenues, et aussi une sorte d'espoir irraisonné dans le résultat définitif de notre expédition.

Le comte ne cachait pas sa satisfaction du changement qui s'opérait en moi. Il continuait à me prodiguer les soins les plus affectueux. De mon côté, je me sentais plus à l'aise près de lui.

Evidemment M. de Fosseuse a dû beaucoup souffrir. L'expression de son visage le dit assez. Il a dû être trompé, et son âme s'est repliée sur elle-même ; mais nous ne sommes pas nés pour l'isolement. Il a cru

petit sanglier, qui va d'ordinaire par bandes, et est parfois un adversaire redoutable. On assure que, dès qu'un de ces animaux est blessé, ses compagnons furieux se précipitent à la baisse contre l'agresseur et le mettent en pièces, s'il n'a pas la chance de rencontrer un arbre qui lui offre un refuge. Alors même, ajoute-t-on, les pécariis se rassemblent autour du tronc, attendant que la fatigue ou la faim force le chasseur à descendre. Heureusement le pécari qui Mina châtiait était sans doute orphelin ou célibataire, et aucun membre de son estimable famille ne songea à venger son trépas.

Je ne parle ici que des animaux qu'il nous fut donné d'atteindre, car nous en apercevions souvent, comme ne se laissant pas approcher.

Je passe aussi sous silence quelques rencontres curieuses, mais dont nous ne pouvions tirer aucune utilité ; ce nids de termitiers, par exemple, que l'industriel insecte élève jusqu'à la hauteur de plus d'un mètre.

La terre elle-même nous offrait souvent de précieuses ressources, notamment la racine pivotante de l'apina, qui fournit une pulpe farineuse et très nourrissante ; les ignames sauvages, et dans les endroits humides, trop rares au désert, les régimes de bananes, les noix de coco et les melons d'eau.

Ainsi nous allions insoucients de lendemain, contents de l'heure présente.

Une fois seulement je courus un

assez grand danger. C'était la nuit. Je dormais enveloppé dans mon pancho. Pendant mon sommeil il me sembla qu'une brise rafraîchissante passait sur mon visage. L'impression était plutôt agréable que pénible. Un instant après, je sentis au cou une légère piqure. Je n'y fis guère attention, tant la douleur avait été peu de chose. Mais bientôt j'éprouvai dans tous les membres une faiblesse, une lassitude étranges.

J'ouvris les yeux. Une énorme chauve-souris était sur ma poitrine, m'éventant doucement de ses ailes, tandis que sa bouche, collée à mon cou, suçait le sang de mes veines. Je poussai un cri de terreur. L'oiseau s'envola lourdement. Mais le comte, réveillé par le bruit, l'abattit d'un coup de feu. Cette chauve-souris, ne mesurant pas moins de deux pieds.

Ma blessure ne présentait aucune gravité et la plaie se cicatrisa d'elle-même. Mais je fus quelques jours avant de me remettre de ma pénible émotion. Chaque soir, en m'endormant, je revois le monstre hideux me fascinant de son regard fixe, pesant sur mon sein, se penchant vers moi, appliquant ses lèvres sur ma bouche. Je ne redressais en sursaut, inquiète, fiévreuse, oppressée. Enfin, peu à peu, cette impression se dissipa.

Impression, le quinzième jour, nous aperçûmes l'extrême limite de la savane. Un grand bois de citronniers et de palmiers s'élevait devant nous son dôme d'un vert sombre.

Déjà nous hâtons le pas pour joindre plus tôt de ces ombrages, quand, en approchant, nous reconnûmes un marais d'une centaine de mètres, caché à nos yeux par une légère dépression du sol, séparait la plaine de la forêt. A première vue, l'eau paraissait peu profonde.

— Nous devons trouver facilement un gué, dit le brigadier. Je me charge de sonder le terrain.

Notre ami suivit les bords du marais et disparut derrière les joncs et les roseaux, tandis que nous nous asséyions sur la berge pour attendre le résultat de ses recherches. Un quart d'heure ne s'était pas écoulé, le bruit bien connu de sa carabine parvint à nos oreilles. Le fait par lui-même rien de bien extraordinaire. Sans doute le brigadier avait rencontré un gibier quelconque et pourvu d'avance au souper du soir. Mais, cinq minutes après, nous le vîmes revenir tout essoufflé et fort rouge.

— Alerte ! nous cria-t-il de loin. Alerte ! les Indiens. En un instant nous fûmes sur pied. Le comte et Mina préparèrent leurs armes. Le brigadier accourut de toute la vitesse de ses longues jambes. Cependant derrière lui un ennemi n'apparaissait.

d'impatience. — Voici l'histoire. J'avancais en longeant le marais, lorsque, à un détour, tout à coup je me trouvai en présence de deux Peaux-Rouges de très mauvaise mine, vêtus si l'on veut, et assis devant un agouti qu'ils venaient de mettre à la broche. A mon aspect, les deux particuliers se jetèrent en arrière. L'un d'eux bande son arc et me décoche une grande coquille de flèche qui effleura mon épaule. La mort tarde me monte au nez. Dans l'quand on a eu l'honneur de servir dans la gendarmerie française, on n'aime pas que les va-gabonds vous manquent de respect. Ajoutez que je ne leur disais rien, moi. Donc, pour leur apprendre ce qu'on se doit entre gens bien élevés, j'auste à mon tour le Peau-Rouge et je lui envoie dans la tête une culotte, le brigadier entra résolument dans le marais. L'eau lui montait à peine au genou. Il continuait à avancer. Il était au tiers de sa route, quand soudain il s'arrêta, tressaillit comme frappé d'une commotion électrique et poussa un cri de douleur.

— Eh bien, iraversons le marais. — Et comment ? — Avec nos jambes, parbleu ! — Vous en parler à votre aise. Si l'eau est profonde, si des caïmans... — Nous aurions aperçu leurs traces. D'ailleurs le plus simple est de s'en assurer.

Et, sans se donner la peine de relever son pantalon, dont les aloués de la savane avaient du reste fait une culotte, le brigadier entra résolument dans le marais. L'eau lui montait à peine au genou. Il continuait à avancer. Il était au tiers de sa route, quand soudain il s'arrêta, tressaillit comme frappé d'une commotion électrique et poussa un cri de douleur.

— Ne venez pas ! ne venez pas ! Il essaya de retourner sur ses pas. Nous le vîmes se débattre contre un caïman invisible qu'il cherchait à éloigner de la main. Mais chaque fois qu'il le repoussait, son buste tout entier tremblait, agité par des secousses convulsives. Un moment nous aperçûmes un corps anguille-forme passer comme un éclair à travers les roseaux et s'enrouler autour de sa jambe.

— Une gymnole s'écria le comte. Mine s'était lancée au secours du brigadier.

(A suivre)

188. — A vendre, 1/2 muils occasion chène, barriques neuves et d'occasion chène et châtaignier.  
S'adresser à M. Dabin, tonnelier, à Saint-Fiacre.

189. — A vendre, racines et boutures de Seibel 5455, en provenance de mon vignoble.  
S'adresser à M. Petard-Laneau, à l'Auberdière, La Chapelle-Basse-Mer.

190. — A vendre, environ 2000 kgs blé de semence Vilmorin 23, passés au trieur, 1er prix du concours du comice cantonal de Nort-sur-Erdre. 50 francs au-dessus du cours, départ.

191. — A vendre, blés pour semence provenant de sélection génétologique, 210 francs les 100 kgs logés, départ. — 500 kgs Wilson. — 500 kgs Hybride des Alliés.

192. — A louer à prix d'argent, ferme de 4 hectares, terres et prés; plus 2 hectares 1/2 de vigne à moitié fruit. Libre de suite.

193. — A louer de suite, 4 hectares de vigne à moitié fruit.

194. — A vendre, fin de saison, un poney 1 m. 30, très doux. S'adresser à Mlle Surer, au Souché, Saint-Aignan-de-Grandlieu.

195. — A vendre, vache 4 ans, très forte; but, 2<sup>e</sup> veau, octobre prochain.

rieux, bonne santé, capable, pour la culture et la vigne. Faire offre à M. Maurice Garnier, la Mercédienne, Le Pallet (L.-I.).

80. — Ménage 3 enfants demande place de cultivateur-vigneron, la femme à la basse-cour.

81. — On demande ménage pour entretenir une propriété aux environs de Nantes.

82. — On demande pour propriété campagne Loire-Inférieure, ménage, mari toutes mains, femme basse-cour. Bons gages, sérieuses références exigées.

83. — On désire emprunter 18 à 20.000 francs à taux raisonnable pour faire construire et entreprendre culture, garanti par hypothèque.

**Anthracite 1<sup>er</sup> choix :**  
Moyenne gaillette..... 505 >  
Petite gaillette..... 525 >  
Braisette..... 415 >  
Livraison à domicile, à Nantes, par 500 kilos minimum.

Réduction de 5 fr. pour commande de 1.000 k., 10 fr. pour 2.000 k. et 15 fr. pour 5.000 k. livrés en une seule fois.

Par wagon, au départ de Nantes, nous cotons les prix suivants :

Briquettes..... 195 fr.  
Moyenne gaillette..... 300 >  
Petite gaillette..... 320 >  
Braisette..... 235 >  
Boulets..... 200 >  
Doublets..... 215 >

Ces prix s'entendent aux 1.000 kilos en vrac. Pour livraisons en sacs sur wagon, majoration de 15 francs par tonne, sacs à retourner franco dès réception de la marchandise. Sur tous ces charbons, nous accorderons une remise spéciale à nos adhérents. Nous consulter.

Majoration de 5 francs par tonne lorsqu'il y a plusieurs sortes de charbons dans le même wagon.

**Tourteaux en farine et divers**

Coprah en pains :  
par 500 k. minimum..... 145 >>  
par 100 k..... 155 >>  
Coprah en farine..... 161 >>

Arachides rufisque :  
en farine, ext. bl. Bordeaux 182 >>  
en farine, blancs..... 173 >>  
Farine de maïs..... 148 >>  
Maïs pour volailles..... 140 >>  
Orge du Maroc..... 119 >>  
Sorgho logé dép. Nantes..... 128 >>

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

**Provençaise**  
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs, 15 fr. la boîte, pris au bureau du Syndicat.

**Aliments pour Volailles et Lapins**

Granulé condensé p<sup>r</sup> volailles 130 >>  
Grandes Pondeuses..... 136 >>  
Farine de viande..... 191 >>  
Poudre d'os alimentaire..... 94 >>  
Farine d'os alimentaire..... 99 >>  
Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

**AVICULTURE DE L'OUEST**

Provençaise bret. p<sup>r</sup> volailles. 135 >>  
— nautaise p<sup>r</sup> lapins. 135 >>  
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

**Aliments mélangés**

Mélasse Say, 80 % méclasse... 96 >>  
Son méclassé Say, 50 %..... 113 >>  
Paille méclassée Say, 50 %..... 82 >>  
Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Andres

**Produits des Etablissements Arsène Bertin**

**ALIMENTATION DES CHEVAUX**

Aliment complet N° 1, 40 %  
avoine, 35 % méclasse..... 119 >>  
Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (sucédanés, avoine tourteaux) 125 >>

**ALIMENTATION DES BŒUFS ET VACHES**

« Optima » :  
pour vaches laitières..... 134 >>  
p<sup>r</sup> engraissement de bœufs 138 >>  
p<sup>r</sup> veaux (le sac de 5 k.). 14 50

**ALIMENTATION GÉNÉRALE**

Provençaise « Sucraff » N° 1..... 88 >>  
— « Sucraff » N° 2..... 84 >>

**ALIMENTATION DES PORCS**

« Optima » :  
p<sup>r</sup> engraissement des porcs 139 >>  
pour porcelets et truies... 192 >>

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine.

**MARCHÉS RÉGIONAUX**

**NANTES (Talensac)**

Beuf. — Ire catégorie, le demi-kilo, 4,50 à 11,50; 2<sup>e</sup> cat., 1,50 à 3 fr.; 3<sup>e</sup> cat., 1 à 2 fr.  
Veau. — Ire catégorie, le demi-kilo, 5 à 8,25; 2<sup>e</sup> cat., 4 à 7,25; 3<sup>e</sup> cat., 2,50 à 4 fr.  
Mouton. — Ire catégorie, le demi-kilo, 7,50 à 11 fr.; 2<sup>e</sup> cat., 6 à 10 fr.; 3<sup>e</sup> cat., 3,50 à 5,50.  
Porc. — Le demi-kilo : 7,65 à 9 fr.  
Beurre. — Le demi-kilo : 9 à 11 fr.  
Œufs, la douzaine : 7 à 7,50.  
Lapins. — Le demi-kilo : 6 à 8,50.  
Poulets. — Le demi-kilo, 8 à 8,50.

**CHATEAUBRIANT**

Foire de Béré du 14 septembre.

Chevaux. — Champ de foire bien pourvu en chevaux et poulains; les bons animaux de travail, de trois à cinq ans, de 4.000 à 5.000 fr., les autres de 3.200 à 3.000 fr.; les poulains de dix-huit mois, de 2.000 à 2.500 fr.; les bons poulains, entre 1.400 et 1.600 fr.; les autres poulains, de 800 à 1.200 fr. Les chevaux de boucherie, de 400 à 600 fr., soit de 2 à 2,50 le kilo.

Bovins. — Environ 70 couples de bœufs de travail de trois à six ans, vendus de 1.000 à 6.000 fr. la couple. Les bonnes vaches amouillantes ou en lait se vendaient entre 2.000 et 2.500 fr., les autres, de 1.000 à 1.500 fr.; les bretonnes en lait ou avancées, de 1.000 à 1.500 fr.; les bonnes génisses, de 1.800 à 2.000 fr.; les autres, de 1.000 à 1.500 fr.; les bovins non accouplés, de 1.500 à 1.800 fr. Bonne vente sur les bêtes à cornes.

Moutons. — Environ 300 moutons; les bons bédiers pour la reproduction se vendaient de 800 à 480 fr.; les agnelles pour reproduction, de 320 à 420 fr.; ceux pour la boucherie, de 300 à 350 fr.

Châteaubriant, le 18 septembre.

Farines, 100-192 fr.; blé, 130 fr.; seigle, 120 fr.; sarrasin, 95 fr.; avoine, 100 fr.; orge, 100 fr.; son, 80-85 fr.; paille, les 500 kilos, 170 fr.; foin, 250 fr. Beurre en gros, 14 fr. le kilo; en détail, 17-19 fr.; œufs, 6,50 à 7,25 la douzaine.

Beurre rare en raison du temps orageux.

Vieilles poules, 25-28 fr. la couple; poulets, gros 35-40 fr., moyens 33-32 fr., petits 22-25 fr.; pigeonneaux, 9-11 fr.; lapins domestiques, 14-18 fr.; canards domestiques, 30-35 fr.; lièvres, 18-23 fr.; levrauts, 10-15 fr.; lapins de garennes, 4-6,50; perdrix, 6-8 fr.; petits perdreaux et pouillards, 2-5 fr.; pigeons ramiers, 3-5,50.  
Bœufs, 3,5-10 le kilo; vaches, 3-3,60; veaux, 3-3,25 le kilo; porcs gras, 7,5-7,80 le kilo; porcs maigres, 300-

360 fr. pièce; porcs de lait, 200-230 fr. la pièce. Baisse sur les porcs gras.  
Par suite de la récente sécheresse de Béré, ce marché était peu important.

**NOZAY**

Blé, 132-133 fr.; avoine, 94-95 fr.; sarrasin, 99-100 fr.; orge moulu, 99-100 fr.; seigle, 94-95 fr.; son, 80 fr.  
Foin, 230 à 240 fr.; paille de froment pressée, 175 fr., le tout aux 500 kilos.  
Cidre, la barrique de 220 litres environ, 99 à 100 fr., droits en sus.  
Beurre, le kilo, en gros 15,90 à 18 fr., au détail 18,25 à 18,50; œufs, la douzaine, 6,50; poulets, la couple, petits 24 à 30 fr., gros 32 à 38 fr.; canards, la couple, 32 à 35 fr.; pigeonneaux, la couple, 6,75 à 7 fr.; lapins domestiques, 12 à 18 fr., suivant poids et espèce.  
Beuf, le kilo sur pied, 3,50 à 4,25; vache, 3 à 3,60; veau, 6,75 à 7 fr.; mouton, 6 à 6,25; porc gras, 7,75 à 8 fr.  
Porcelets de six à huit semaines, 179 à 250 fr.; marchandise supérieure, jusqu'à 220 fr.; de deux à trois mois, 230 à 290 fr.; grands courants de trois à quatre mois, 300 à 350 fr.; belles jeunes truies adultes, 380 à 450 fr.

**CANDE**

Froment, 130-132 fr.; seigle, 100 fr.; orge, 90 fr.; avoine, 95 fr.; pommes de terre, 70 à 75 fr.; les 100 kilos; paille, les 1.000 kilos, 350 fr.; foin, les 1.000 kilos, 500 fr.; beurre, 9 fr. le demi-kilo; œufs, la douzaine, 6,50 à 7 fr.; canards, la paire, 24-26 fr.; poulets, la paire, 23 à 30 fr.; lapins, la pièce, 12 à 15 fr.; lapins de garenne, la pièce, 3 fr.; perdrix, la pièce, 6,50 à 7 fr.; pigeons, la paire, 9 à 10 fr.; lièvre, 4 fr. la livre.  
Porcs gras, amenés et vendus 40, le kilo 9 fr.; porcs maigres, amenés et vendus 150, de 350 à 450 fr. la pièce; porcelets, amenés 350, vendus 330, de 110 à 180 fr. la pièce.

**SAVENAY**

Bœufs gras, amenés 18, vendus 12, ire qualité 4,30, 2<sup>e</sup> qual. 3,90, 3<sup>e</sup> qual. 3,50; vaches grasses, amenés 41, vendus 38, ire qualité 4,40, 2<sup>e</sup> qual. 4, 3<sup>e</sup> qual. 2 à 3; vaches pleines ou en lait, amenées 123, vendues 72, ire qual. 2,500 fr., 2<sup>e</sup> qual. 2,000 fr., 3<sup>e</sup> qual. 1,000 à 1,500 fr.

**CLISSON**

Froment rouge, les 100 kilos, 130 fr.; avoine, 115 fr.; foin, les 500 kilos, 180 à 200 fr.; paille, 185 à 190 fr.; poulets, la couple, gros 35 à 40 fr., moyens 31 à 34 fr., petits 25 à 30 fr.; lapins, la pièce, 15 à 20 fr.; œufs, la douzaine, 6,50 à 7 fr.; beurre, le demi-kilo, 10 à 14 fr.; bœufs gras, le kilo sur pied, 4 à 4,50; bœufs de travail, la paire, 4.000 à 6.000 fr.; vaches grasses, le kilo, 3,50 à 4,50; vaches laitières, l'unité, 1.000 à 2.500 fr.; porcs, 8,50; porcs de lait, l'unité, 230 à 300 fr.

**PAIMBEUF**

On a coté aux 100 kilos : farine ire qualité 193-199 fr.; 2<sup>e</sup> qual. 197 fr.; froment, 126 à 128 fr.; avoine, 92 à 94 fr.; son, 88 à 90 fr.; foin, les 500 kilos, 180 à 190 fr.; paille, 155 à 160 fr.  
Bœufs gras, le kilo, 3,70 à 4,30; taureaux, 3,70 à 4,10; vaches, 3,60 à 4,10; veaux, 6,90 à 7,40; moutons, 6,50 à 6,90; porcs, 7,80 à 8,20; poulets, 23 à 37 fr.; canards, 27 à 32 fr.; pigeons, 10,50 à 13 fr.; lapins domestiques, la pièce, 11 à 21 fr.; lapins de garenne,

8,50 à 10 fr.; lièvres, 28 à 33 fr.; perdrix, 8 à 9,50.  
Beurre en gros, le kilo, 21,50 à 23 fr.; beurre au détail, la livre, 12 à 13,50; œufs, la douzaine, 7 fr.; pommes de terre, les 100 kilos, 60 à 70 fr.

**SAINTE-PAZANNE**

Poulets, la couple, gros 40 à 50 fr., moyens 32 à 40 fr.; petits 25 à 32 fr.; pigeons, la couple, 9 à 11 fr.; lapins, la pièce, 10 à 20 fr.; œufs, la douzaine, 7,50; beurre, la livre, 12,50 à 13 fr.; vaches laitières, l'unité, 2,500 à 3.200 fr.; veaux, 1.000 à 1.500 fr.; porcs de lait, l'unité, 250 à 300 fr. Vaches amenées, 70; porcs de lait amenés, 225.

**SAINT-PHILBERT-DE-GRANDLIEU**

Beurre en détail, 13 à 13,75 le demi-kilo; œufs, 6 fr. la douzaine; poulets, la couple, gros 30 à 35 fr., moyens 40 à 45 fr., petits 30 à 35 fr.; canards, 18 fr.; lapins, 15 fr.; pigeons, la couple, 7 à 8 fr.

**CHEMIN DE FER DE PARIS À ORLÉANS**

**L'ARRIÈRE-SAISON AUX STATIONS BALNÉAIRES, THERMALES ET CLIMATIQUES**

Si, après les grandes chaleurs, vous désirez profiter encore des beaux jours, utilisez les billets d'aller et retour individuels en 1<sup>er</sup>, 2<sup>e</sup> ou 3<sup>e</sup> classes, délivrés au départ de toutes les gares des grands réseaux français à destination des stations balnéaires, thermales et climatiques dénommées des Réseaux d'Orléans et du Midi, sous condition d'un minimum de parcours et d'un séjour minimum de douze jours au lieu de villégiature.

Ces billets qui comportent une réduction de 20 à 30 %, suivant la classe ou le parcours, sont délivrés jusqu'au 30 septembre 1929; ils ont une validité de 33 jours, avec faculté de prolongation, moyennant supplément, pour les billets de stations balnéaires; toute fois cette validité ne peut dépasser la date du 5 novembre.

Pour plus amples renseignements, consulter l'Agence des Compagnies Orléans-Midi, 16, boulevard des Capucines, et le bureau, 126, boulevard Raspail, à Paris, ainsi que les gares et Agences de voyages.

**L'Imprimeur-Gérant : F. DUPAS.**

**COOPERATIVE**  
DU  
**Syndicat des Agriculteurs**  
DE LA  
**LOIRE-INFÉRIEURE**

**Huiles de Table**

Extra « Calvé », par 15 litres, 8 fr. 50 le litre franco, verre facturé 1 fr. et repris au même prix.

Extra « La Délicate », 10 k., 95 fr. franco; 5 k., 50 fr. franco.

**Savons**

Savon, marque G.H.B., blanc extra, 72 % d'huile, garanti pur..... 405 fr.  
Savon blanc, G.H.B., 72 % matières utiles..... 385 >  
Savon blanc extra silicaté..... 335 >

Ces prix s'entendent aux 100 kilos par caisse de 50 kilos, en barres ou en morceaux de 500 grammes.

Savon blanc extra, 72 %  
« Croix d'Or », en barre. 415 >  
en morceaux de 500 gram. 418 >

Les 100 k. départ Nantes.

**SAVONS MOUS**

Fils	Fils	Savon
50 k.	25 k.	12,500
330	335	340

Extra pur..... 285 290 295  
Diaphane..... 215 220 230

Les 100 kilos logés, départ Nantes.

**Charbons**

Gaillette « Cardiff » moyenne 385 fr. — petite..... 405 >  
Braisette..... 320 >  
Boulets..... 285 >  
Doublets..... 315 >

**PRODUITS DIVERS**

pour la nourriture du bétail pouvant être fournis par le Syndicat Central

Les prix que nous donnons ci-dessous s'entendent pour le détail par quantité de 100 kilogrammes minimum

Les adhérents qui désirent des wagons de 5 ou 10 tonnes sont priés de nous en faire la demande et nous leur ferons d'importantes réductions. Qu'ils n'hésitent donc pas à nous consulter.

**RIZ et ISSUES**

Riz Saigon Importation N° 1. 182 >>  
Riz Saigon Importation N° 2. manque  
Issues de riz..... 112 >>  
Farine de Manioc..... 150 >>  
Les 100 kilos logés sur wagons Nantes ou Chantenay.

« LE TITAN »..... 102 >>  
Farine alimentaire pour porcs et bovins.  
Les 100 kilos logés, sur wagon Chantenay.

Farine « La Reine », 124 fr. les 100 kilos logés, départ Plessé.

**Le Chemin du Succès et de la FORTUNE**

**PROVÉDEINE**

Pour retirer le plus grand bénéfice de l'élevage des porcs, il faut que l'élevage parvienne à engraisser ses porcs dans le plus court temps possible. Pour cela, il est indispensable que le porc soit nourri en excellent état de santé. Il faut surtout qu'il ne survienne aucun accident provoquant un arrêt dans la croissance. Or, le plus redoutable accident, c'est la faiblesse des membres parce qu'en quelques jours, il fait perdre au porc le poids et le bénéfice de plusieurs semaines d'engraissement. Peut-on l'éviter?

OUI! de la façon la plus certaine et la plus facile, par le seul emploi de la **PROVÉDEINE**.

La « Provédeine » par sa composition chimiquement étudiée renferme les éléments qui font défaut dans l'alimentation habituelle des porcs.

La « Provédeine » assure l'appétit, la croissance, l'assimilation, l'engraissement rapide des porcs. Avec « Provédeine » la faiblesse étant évitée, le mal des pattes n'est plus à craindre, le succès de l'élevage est certain.

**Les porcs s'engraissent rapidement.**

N° 777. — M. Jean FOUASSEUR, Treguennot en Kerloutan à PLOUENEUR-TREZ (Finistère), nous écrivait le 5 juin 1929 : « J'ai fait l'essai de votre Provédeine. J'ai séparé 4 porcs en deux groupes de deux dans des étables différentes. A deux porcs j'ai donné de la Provédeine à chaque repas et au bout de deux mois, ceux qui avaient reçu de la Provédeine pesaient 30 kilos de plus que les autres et mangeaient avec beaucoup plus d'appétit. Ce n'est pas tout, la chair elle-même était meilleure. Après cet essai, j'ai recommandé la Provédeine à mes amis qui l'empotent aussi. Grand merci donc de votre produit, je vous souhais beaucoup d'acheteurs. »

La « Provédeine » est vendue chez tous les pharmaciens, droguistes, grainetiers, en boîtes de fr. 7,50 et 15 fr.; la grande boîte renferme trois fois la quantité contenue dans la petite.

Maison Louis SANDERS, 10, Quai Richemont, RENNES.

**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE NÉGOCIATIONS**  
21, Rue Auber, PARIS (IX<sup>e</sup>)  
Fondée en 1873

**PRÊTS** sous toutes les formes possibles à Commerçants et Industriels  
Chiffre réalisé et déclaré depuis 1927  
**23 MILLIONS de FRANCS**

**BLES AVOINES, etc.**  
**SEMENCES** sélectionnées à TRÈS GRAND RENDEMENT  
Catalogue gratuit  
**DENAIFFE**  
à CARIGNAN (Ardennes) | LA MENITRE (N.-st-L.)

**PORCS**

Envoie dans toutes les gares, franco port et emballage, mortalité 1 mois à ma charge :

55 jours... 100 et 125 fr.  
115 et 120 kilos environ... 130 et 170 fr.  
24 et 28 kilos environ... 220 et 250 fr.  
32 et 38 kilos environ... 260 et 300 fr.

DORMEUIL, Elevage Brive (Corrèze)

**PAX-LABOR**

est l'écumeuse de l'avenir. Elle est supérieure à la meilleure des marques étrangères. Elle possède des qualités merveilleuses qui la font préférer à toutes les autres marques.

Société des Écumeuses Françaises «PAX-LABOR», à Cambrai (Nord)

**Manufacture Nantaise de VOITURES D'ENFANTS**

Angle Rue de Verdun et de Strasbourg, 28

**Ses LANDAUS "ANNIK"**

Les plus Solides  
Les plus Élégants  
Les plus Confortables et toutes les VOITURES D'ENFANTS

Toutes les Réparations, tous les Accessoires

**BOUILLEUR-DISTILLATEUR**

*C'est un alambic "COYAC" qu'il vous faut!*

PARCE QUE :

- 1<sup>o</sup>. — Avec son système à bain-marie et à repasse automatique, il fait des EAUX-DE-VIE IRREPROCHABLES.
- 2<sup>o</sup>. — Il est construit avec des matériaux de PREMIÈRE QUALITÉ.
- 3<sup>o</sup>. — Grâce à son personnel entraîné, il est LIVRE RAPIDEMENT.

Augmentez votre clientèle et gagnez de l'argent avec l'alambic "COYAC"

Demandez Références et Catalogue à **COYAC et ses Fils, 14, Rue Beauséjour, NANTES - Tél. 149.17**

**PRODUITS VÉTÉRINAIRES ADRIEN SASSIN ORLÉANS**

**SOINS IMMÉDIATS**

Plus de 30 ans de succès - Nombreux diplômes d'honneur

Spécifique Métrorigène contre la métriorrhagie, entérite, indigestion, etc., etc., etc.

Océalose assure la conception chez les animaux femelles, après saillie. Le kilo, 6,50

Liniment Sassin guérit les otites couronnées, plaies récentes et anciennes, coupures, brûlures, blessures, etc., etc., etc. 7,50

Poudre Carboréthane guérit chèvres des poulx, toutes maladies des volailles, dimbois, lapins, etc. 7,50

Provençaise Orientale guérit l'entérite, faiblesse générale, facilite la digestion et l'engraissement. Le meilleur des fortifiants.

La boîte 7,50 - Les 8 boîtes 58,50

Ovifère Sassin fait pondre les poules même par les grands froids. Le kilo, 7,50

2 kg 500 16,50 - 5 kg 31,50 (Impôt compris)

Brochure 96 pages, franco sur demande.

**Sulfate d'Ammoniaque** 20 % d'azote ammoniacal

CYANAMIDE granulée ou en poudre huilée 15 %, 18 % ou 20 % d'azote ammoniacal

**NITRATE DE CHAUX**

13 % d'azote nitrique ou 15,5 % d'azote : 14, 75 % nitrique, 0,75 % ammoniacal

EMPLOYEZ CES EXCELLENTS

**ENGRAIS AZOTÉS**

SUR TOUTES VOS CULTURES

EN VENTE CHEZ TOUS LES NEGOCIANTS

Le Bureau de Renseignements Agricoles du **COMPTOIR FRANÇAIS DE L'AZOTE** à Orléans, Lez-Bart NANTES envoie gratuitement et franco brochures et renseignements sur l'emploi des engrais chimiques. Il organise gracieusement des expériences. Consultez-le.

**GUEUDET**

NANTES - 10, Rue Crébillon - NANTES

**SES COMPLETS**

79 - 95 - 125 - 175 fr.

Pour Enfants : 59 - 75 - 89 fr.

VÊTEMENTS IMPERMÉABLES, CUIRS, CIRÉS, GABARDINES

TOUT LE VÊTEMENT, HOMMES, DAMES, ENFANTS

**GUEUDET HABILLE BIEN**

**UN BEAU BÉTAIL, DE GROS BÉNÉFICES**

**SON SECRET : LA FARINE ATÉ**

Aliment spécial dont l'action fortifiante, apéritive et digestive permet à l'animal d'assimiler en les complétant les aliments donnés. Employez la FARINE ATÉ, vous engraissez rapidement et économiquement votre bétail, vous donnerez à vos porcs, porcelets, veaux, vaches, etc., une chair blanche, lourde et ferme et supprimerez complètement tous les risques et difficultés de l'élevage.

Vous trouverez la Farine ATÉ dans toutes les Succursales de l'Économique, des Docks de l'Ouest de l'Union des Docks

ET CHEZ PLUS DE 2.000 DÉPOSITAIRES EN BRETAGNE, NORMANDIE ET VENDES

**L. PIOGÉ**  
F. CHARPENTIER, Succ<sup>r</sup>

Constructeur

1, Rue Sainte-Catherine - NANTES

**Quincaillerie - Taillanderie**  
Ancienne Maison MAREC

**H. CAMPAGNE, Successeur**

19, Chaussée Madeleine - NANTES - Téléphone 116.77

Outils de jardinage et agricoles garantis, Faux, Faucilles, Pierres à Faux

**farine LA REINE**

L'essayer c'est l'adopter  
Résultats surprenants  
Dépôt chez M<sup>me</sup> CHATEAU à Coudray (Plessé)

**PRODUIT NATUREL**  
à base de CAROUBES  
Spécial pour l'Engraissement des Porcs

AGENTS et DÉPOSITAIRES demandés  
S'adresser : Société AFRIQUE et MÉTROPOLÉ, 24, Rue St-Lazare, PARIS